P.A.L.A. CON FRIARIELLI E ‘NDUJA



Ingredienti Menù

50 g Salsa di ‘Nduja Calabrese - X60X

70 g Èfriarielli - B41

n° 1 PIZZA P.A.L.A. - 7060

Ingredienti

35 g Mozzarella

35 g Scamorza cubettata

q.b. Germogli

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Sulla pizza P.A.L.A. andiamo ad aggiungere la mozzarella, la scamorza affumicata ed Èfriarielli. Procedere poi alla cottura in forno. Aggungere la salsa di ‘Nduja in uscita ed ultimare coi germogli. La pizza è pronta da servire

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)